



BLUTINX

• MEXIKANISCHE BAUMFUCHSIE •

IP IMPROVED PRODUCTS® BY BREEDING UG



BLUTINI

• MEXIKANISCHE BAUMFUCHSIE •



Die Heimat dieser *Fuchsia arborescens*, der Naturform, findet sich in den Bergregionen von Mexiko bis Mittelamerika.

Blutini, eine Kreuzung aus zwei Arten, zeichnet sich besonders durch starken Fruchtbesatz aus.

Blutini hat nicht nur viele prachtvolle Einzelblüten sondern bildet auch imposante Blütendolden, woraus sich essbare Früchte entwickeln. Die Beeren schmecken ausgereift süß und ähneln dem Aroma von Heidelbeeren. Die Früchte sind für Gelees oder für Cocktails bestens verwendbar.



BLUTINI-ROSMARIN KIR ROYAL

Ein leckerer und außergewöhnlicher Aperitif-Cocktail mit Rosmarin und Blutini-Beeren-sirup. Der perfekte Auftakt für einen schönen Abend mit Freunden.

Zutaten:
200 g Blutini-Beeren, 2 Rosmarinzweige,
2 Esslöffel Zucker, ca. 200 ml Wasser
Prosecco, Eiswürfel

Zubereitung:
Für den Sirup die Beeren mit dem zerhackten Rosmarin, Zucker und Wasser ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kühlt der Sirup ab, wird die Konsistenz zähflüssiger. Eiswürfel und Sirup in ein Glas geben und mit etwas Prosecco aufgießen und eiskalt servieren. Die übrig gebliebenen Blutini-Beeren und oder Rosmarinzweige eignen sich perfekt zur Dekoration.

